



UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Inocuidad en la cocina tradicional costarricense

28 AGO 2008



El libro *La Cocina Tradicional Costarricense en el manejo de los alimentos*, contiene recomendaciones y consejos útiles para mantener la inocuidad de los alimentos en la cocina. (Foto: Mónica Bolaños)

En el libro *La Cocina Tradicional Costarricense: el manejo de los alimentos*, la investigadora Mag. Herminia Casanueva, quien cursa el Doctorado en sociedad y cultura de la Universidad de Costa Rica demuestra que las costumbres para el manejo y la conservación de los alimentos utilizadas por nuestras abuelas son las adecuadas para mantener la inocuidad de los alimentos.

Según la Organización Mundial de la Salud la inocuidad de los alimentos engloba acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos.

Hervir los frijoles varias veces, utilizar el tradicional delantal o amarrarse el cabello para cocinar son algunas de esas sencillas prácticas de higiene y limpieza que las mujeres costarricenses han utilizado por décadas en su cocina y que la investigadora validó con los criterios actuales sobre el aseguramiento de la inocuidad.

El libro además contiene una reseña de cómo se forma la gastronomía costarricense desde la época precolombina, pasando por la colonia y la independencia y cuándo se constituye lo que conocemos hoy como la cocina tradicional costarricense. También considera la época de las exportaciones de café y las primeras cocinas de leña.



La investigadora Mag. Herminia Casasola (al centro) presentó recientemente su obra en la UCR. La acompañan María Isabel Brenes, Gerente de la Editorial Costa Rica (izquierda) y Dra. Yamileth González García, Rectora de la UCR. (Foto: Mónica Bolaños)

La autora explica las prácticas que aseguraban que los alimentos fueran inocuos cuando no se contaba con horno de microondas ni empaques al vacío. Sin embargo, añadió que “la gente tenía un conocimiento derivado de su experiencia cotidiana en la cocina que le permitía garantizar que los alimentos que llegaban a la mesa fueran inocuos.”

El libro contiene explicaciones de los conceptos de inocuidad, contaminación de los alimentos, clasificación de los peligros y técnicas de aseguramiento de la calidad, además, incluye temas sobre el adulto como fuente de aprendizaje, construcción de conceptos en la cultura popular, la cocina como tradición y el libro de cocina como texto instructivo.

La comunicadora e historiadora, Dra. Patricia Vega reconoció en esta obra el rescate de la cultura oral, ya que la investigadora recurrió al método de entrevista directa con 17 personas mayores de diferentes zonas del país que compartieron sus conocimientos. Además destacó que en su investigación, Casanueva no descuida los fenómenos sociales, las condiciones económicas, las condiciones de género y los asuntos culturales, brindando una visión coyuntural del tema.

La historiadora Yamileth González García, Rectora de la Universidad de Costa Rica, destacó que en este libro los saberes populares y académicos dialogan. La autora “remite a la cultura popular pero la lee desde la óptica universitaria, se interesa por las prácticas que pasan de generación en generación pero las analiza para validarlas desde una perspectiva académica científica”, pero además rescata viejas costumbres que se desvanecen con la modernidad.

Gracias al libro *La Cocina Tradicional Costarricense: el manejo de los alimentos*, publicado por la Editorial Costa Rica, la investigadora Mag. Herminia Casanueva ha recibido muestras de interés de muchas personas que le han ofrecido libros de recetas antiguos, motivo por el cual está compilando un archivo digital con esta valiosa información del acervo cultural costarricense.



[Katzy O'Neal Coto.](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

katzy.oneal@ucr.ac.cr